



HOTELKRONE

BANKETT- DOKUMENTATION



BANKETT-DOKUMENTATION

Aifach Sii – Zema Gnüüssa

Danach leben wir – darauf richten wir unser Tun aus.

Aifach zema

Wir bringen Menschen zusammen und bieten den perfekten Ort für ihre nächste Veranstaltung. Sei es ein Seminar, eine Konferenz oder ein Bankett. Unsere lichtdurchfluteten und flexibel zu gestaltenden Tagungsräume bieten Platz für bis zu 120 Personen und sind mit moderner Technologie ausgestattet. Wir machen alles, um das Zusammensein und die Arbeit so unkompliziert wie möglich zu gestalten.

Im modernen, stilvollen und unkomplizierten Hotel Krone Churwalden lässt es sich einfach sein. In 77 Doppel- und 9 doppelstöckigen 4-Bettzimmern lässt es sich herrlich ausspannen, ausblicken, ausruhen und ausschlafen. Die Panoramabahn Heidbüel ist im Winter wie im Sommer innerhalb weniger Minuten erreichbar und ist das Tor zum Ski-, Bike- und Wanderparadies Arosa-Lenzerheide. Der Erlebnisberg Pradaschier ist ebenfalls in wenigen Geh-Minuten erreichbar. Rodeln lässt es sich das ganze Jahr hindurch – im Winter sind wir stolz auf die für Viele schönsten Pisten an der Windegga auf unserem Hausberg. Der eigene Wellness-Bereich lässt vergessen, schwitzen, abkühlen sowie in-sich-gehen und steht allen Hotelgästen kostenfrei zur Verfügung.

Geniessen lässt es sich an der Hotelbar oder im hauseigenen Restaurant Crùna wo, wir Essen und Getränke aus dem europäischen Alpenraum sowie unsere bereits weit bekannten Pizzen zubereiten und servieren. An der Bar und in der Lounge treffen sich sowohl Einheimische als auch Hotelgäste in einem unkomplizierten Rahmen – ganz nach unserem Motto: **Aifach Sii**.

Unsere massgeschneiderten Tagungs- und Bankettpakete finden Sie auf den nächsten Seiten.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen und lassen Sie uns Ihnen helfen, ein unvergessliches Erlebnis zu organisieren.

Telefon: +41 (0)81 552 57 57
E-Mail: event@kronechurwalden.ch

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Aifach zemaestellt

ZIMMER

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt in einem von 86 Doppel- oder Familienzimmer mit viel Charme und eigenem Balkon mit Blick auf die umliegende Bergwelt. Alle Zimmer sind modern und grosszügig eingerichtet und bieten den Raum für einen erholsamen Schlaf inmitten der inspirierenden Bergwelt. Gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Gesellschaft eine personalisierte Offerte.

RÄUME

Unsere Tagungsräume mit Tageslicht lassen sich dank verschiebbaren Abtrennwänden auf Ihren Anlass anpassen und sorgen für Privatsphäre. Je nach Anlass bieten die Lokalitäten Platz für bis zu 120 Personen.

RESTAURANT

Wir verwöhnen Sie mit dem Besten aus dem europäischen Alpenraum. Sei es auf dem Teller oder im Glas; wir lieben unsere Berge.

BAR

Treffen Sie Ihre Gäste schon vor dem Essen an unserer Bar und probieren Sie unsere feinen Drinks, Getränkespezialitäten und Snacks. Schlummertrunk? Nachteulen haben auch die Möglichkeit an unsere Bar weiterzuziehen. Bitte sagen Sie uns frühzeitig Bescheid, ob wir auf Sie warten dürfen.

Gerne sind wir auch länger für Sie da: Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 250.00 pro angebrochene Stunde für den erhöhten Mitarbeiterbedarf.

TERRASSE

Geniessen Sie den Sommer auf der Terrasse. Vom Frühjahr bis in den Herbst bewirten wir Sie auch gerne auf der Sonnenterrasse. Diese bietet Platz für maximal 60 Personen und ist tagsüber ideal für Apéros und kleinere Aktivitäten wie Familienessen und vieles mehr.

BESPRECHUNG

Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, besprechen wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü, Getränke usw. im Voraus. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Damit wir uns auch darauf vorbereiten können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

MENÜ

Unsere Menüvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen, bei **einem einheitlichen Menü** kalkuliert. Die Bestellung eines einheitlichen Menüs erleichtert Ihnen, aber auch uns, einiges. Selbstverständlich passen wir für vegetarische oder vegane Gäste, Allergiker und spezielle Kostformen das Menü gerne an. Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch bis 21 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Kinder steht eine Kinderkarte zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

WEIN

Wählen Sie aus unserer vielfältigen Weinkarte Ihren Favoriten aus. Sie wünschen einen speziellen Wein? Auf Anfrage organisieren wir diesen gerne.

ZAPFENGELD

Falls Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten, verrechnen wir pro 0.75l Flasche ein Zapfengeld von CHF 39.00.

Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, eigene Spirituosen, Mineralwasser oder Softgetränke mitzubringen.

PERSONENZAHLEN

Die vor Anlass bekannte Personenzahl dient als Verrechnungsgrundlage. Die definitive Teilnehmerzahl bitten wir Sie bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Angabe ist verbindlich und wird entsprechend in Rechnung gestellt. Vor Ort nicht eingenommene Mahlzeiten von Teilnehmenden werden nicht vergütet.

DEKORATION

Den perfekten Blumenschmuck dürfen Sie selbstverständlich durch Ihren Wunschfloristen bringen lassen. Gerne stellen wir den Kontakt zu unserem Partnerfloristen her oder bestellen Blumen nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. Mitgebrachte Namenskarten decken wir gerne gemäss Ihrem Tischplan kostenlos ein. Bitte vorgängig nach Tisch sortieren.

ZAHLUNGSMITTEL

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Barzahlung oder EC-direct. Weiter akzeptieren wir Mastercard, Visa, Twint, AMEX und Postcard. Nach Absprache können Sie auch per Rechnung bezahlen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum.

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

UNSER ANGEBOT ZU IHRER INSPIRATION

WEINE UND GETRÄNKE

Wir verfügen über eine vielfältige Wein- und Getränkekarte, die wir Ihnen gerne zur Auswahl unterbreiten. Die aktuelle Karte finden Sie auf unserer Webseite. Gerne empfehlen wir Weine und Getränke passend zu Ihrem Menü und Anlass.

APÉRO UND APÉRO RICHE

Fingerfood kalt

Nüssli und Pommes-Chips	pro Gast	3.50
Gemüsetatar auf geröstetem Huusbrot	pro Portion	3.00
Salsiz-Bergkäse Tatar auf geröstetem Huusbrot	pro Portion	3.50
Gemüsesticks mit hausgemachten Dippsaucen	pro Portion	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Portion	2.50
Bündnerplättli mit Huusbrot <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa und Lenzerheidner Bergkäse</i>	pro Gast	9.00

Fingerfood warm

Mini Schinkengipfeli	pro Portion	2.50
Mini Käseküchlein	pro Portion	2.50
Mini Gemüse Frühlingsrollen mit Süss-Saurer Sauce	pro Portion	2.50
Klassisches Bündner Gerstensüpli	pro Portion	3.00
Focaccias frisch aus unserem Pizaofen <i>mit verschiedenen Toppings</i>	pro Gast	8.00
Mini Baked Potatoes mit Quark, Schnittlauch und Speck	pro Portion	2.00

Sweet Fingers

Kleine hausgemachte Schoggi- oder Vanilleschnitten	pro Portion	2.50
Mini Berliner mit Himbeerfüllung	pro Portion	1.50
Mini Profiteroles mit Rahm	pro Portion	1.50

Sie suchen nach etwas bestimmten und finden es hier nicht? Lassen Sie es uns wissen. Gerne offerieren wir Ihnen auf Anfrage auch viele andere Köstlichkeiten.

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

APÉROS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Apéro I

pro Gast CHF 20.00

Bündnerplatte mit Huusbrot
*Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa
und Lenzerheidner Bergkäse*

Gemüsesticks mit hausgemachten Dippsaucen

Klassisches Bündner Gerstensüppi

Apéro II

pro Gast CHF 25.00

Antipasti-Spiessli
Grilliertes und eingelegtes Gemüse

Hausgemachtes Tomatensüppi

Focaccias frisch aus unserem Pizaofen
mit verschiedenen Zutaten

Parmesan und Rohschinken

Hausgemachte Arancini

Planen Sie einen Apéro riche? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles, auf den Anlass angepasstes Angebot zusammen

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

MENÜS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Menü 1

pro Gast 49.00

Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons
mit hausgemachtem French Dressing

Piccata vom Schweizer Poulet mit Nudeln
San Marzano-Tomatensauce und Gemüse

Hausgemachter Schoggikuchen
mit Vanille-Glacella da Valbella

Menü 2

pro Gast 60.00

Nüsslisalat mit gehacktem Kuhrerhof-Ei
mit Bündner Speck und hausgemachtem French-Dressing

Schweizer Rindsvoressen
mit Bramata-Polenta und Gemüse

Hausgemachte Schoggi-Vanille Schnitte

Menü 3

pro Gast 68.00

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe
mit Bündner Trockenfleisch

Schweinsfilet-Medaillons in Alpenkräuterkruste
an Rosmarinjus mit Birnenrisotto und Gemüse

Hausgemachte klassische Bündner Nusstorte
mit Amaretto-Glacella da Valbella

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menü 4

pro Gast 75.00

Gemüse-Tatar mit geröstetem Huusbrot

Schweizer Rindsentrecôte mit Café de Paris
dazu blaue Kartoffeln und Gemüse

Hausgemachtes Felchlin-Schoggimousse
mit Crumble, Fruchtsauce und Schlagrahm

Menü 5

pro Gast 79.00

Hausgemachter Apfel-Linsensalat
an einer leichten Vinaigrette

Weissweinschaumsuppe
vom Maienfelder Riesling-Silvaner mit Brotwürfeli

Misoxer Alpin-Lachstranche auf Safransauce
mit blauen Kartoffeln und Gemüse

Hausgemachter Schlorziflade
mit Engadiner Kaltbach Bergkäse

Alle Preise verstehen sich CHF und beinhalten die gesetzliche MwSt.